vinetur

Visita a Bodega Vega Sicília: Los señores del vino

La nueva bodega y su impresionante diseño

viernes 28 de marzo de 2025

ESCRITO POR XAVIER BASSA I VALLS

En diciembre de 2019 la Bodega Vega Sicilia me ofrece la oportunidad de visitar a su bodega emplazándola para los primeros meses de 2020, pero como todos sabemos llegó la pandemia que lo desbarató todo.

Hacía mucho tiempo, demasiado, que tenía pendiente esta visita y cinco años después ha llegado el día. Junto con dos sumilleres de solvencia contrastada, quedamos en las inmediaciones del INCAVI (Vilafranca del Penedès) ya las 6h00 emprendemos el viaje en coche.
Por un motivo físico de espacio-tiempo que ahora no entraremos a valorar ni juzgar, llegamos a la bodega 1h15 antes de la hora programada, lo que nos permite hacer visitar el imponente Castillo de Peñafiel (siglo X) y tomando un vinito en un truculento establecimiento de Quintanilla de Arriba, llamado **Bar Ciervo Rojo**. No tengo palabras para describir el interior de este establecimiento ni la predisposición de servicio de su "propietario".

Mirando un improvisado tablón de anuncios vemos que hay una movilización popular contra una plaga que llaman "topillo" (*Microtus Arvalis*) y al preguntarlo a los inquilinos de la barra del bar, un indígena del pueblo nos dice que toda la culpa es de la Junta de Castilla que quiso proteger a estos roedores ahora, es una plaga de proporciones bíblicas que destruye la mayoría de los cultivos de la zona (de remolacha, patata, cebolla y zanahoria).
Ya sabemos que en este país todos los problemas vienen o bien de un político

incompetente o bien de un funcionario desidioso.
Empapado de esta rabia colectiva contra la administración, hago un donativo para ayudar a los campesinos de la zona a luchar contra el topillo, y, cogemos el coche marchando hacia la entrada de Vega Sicilia, donde una vez identificados y acreditados, accedemos al recinto para comenzar la visita.

Nos reciben Inés y Rodrigo, y nos comentan que la bodega no está abierta al público y que no hacen visitas.
La finca es espectacular: encontramos un grupo de jardineros segando los parterres de césped y cuidando toda la arboleda, de una propiedad con 1000 hectáreas, 210 Ha de viñedo, el edificio con la bodega original (1882), una bodega nueva con tonelería propia (2010) y un jardín Zen con la colección más importante de arces enanos (Acer palmatum) del sur de Europa.
De hecho, el actual propietario de la bodega, Pablo Álvarez, hizo construir este jardín como una de las medidas contra el desdoblamiento de la N-122 y evitar así la destrucción de parte de los viñedos de la propiedad.

Mi última visita al Vega Sicilia fue en el 2003, cuando todavía no se había proyectado la nueva bodega, y había otro enólogo, Xavier Ausàs que hacía no demasiado tiempo que había sustituido al enólogo Mariano García.



En 2010 se construyó la nueva bodega justo detrás de la vieja, y reconozco que una vez visitas esta bodega, todo lo que puedas visitar después, queda absolutamente penalizado por la espectacularidad de esta.
Todo está pensando, todo está diseñado, todo está razonado hasta el último detalle, y todo se ha construido buscando la excelencia en los materiales, en la arquitectura y en la limpieza. Nunca había visto una bodega tan limpia y brillante como esta, sin una gota de polvo o de desgaste en ninguna parte. Parece todo nuevo recién instalado.

Ni que decir tiene que disponen de la última tecnología en todo y la mejor maquinaria del mercado, con las tinas suficientes para vinificar parcela a parcela, con la mejor selección de granos con unas mesas de selección vibradoras) para elaborar los vinos.

Especialmente interesante la visita a la botería propia, donde te recibe ese agradable aroma de madera tostada que impregna todo el ambiente de la nave donde tres operarios comandados por José Enrique, fabrican buena parte de las botas que se utilizan en bodega, y ver todo el proceso siguiendo las sencillas pero detalladas explicaciones de José Enrique, ha hecho que la visita fuera más especial.



Acabamos la visita de la bodega pasando a la sala de catas donde nos esperan algunos de los vinos que elaboran.



Mandolás 2022 , Tokaj-Oremus, Hungría. 22€

De la bodega que el grupo tiene en Hungría, probamos el Mandolás elaborado únicamente con uva Furmint, y con una crianza de seis meses en barricas de roble húngaro.

Inicialmente en nariz aparecen unos recuerdos de membrillo que nos harían pensar en indicios de botritys, pero enseguida aparecen unas frutas cítricas frescas, fruta blanca madura y notas minerales. La boca destaca su marcada acidez pese a venir de una añada cálida.

Un vino muy agradable que nos asegura una buena evolución en los próximos 10 años.

Valbuena 5º, 2020 , Vega Sicilia, DO Ribera del Duero, 190€

Éste es el vino de entrada de la gama de la casa, hecho con Tinto Fino y un 3% de Merlot. El vino hace una crianza de veinticuatro meses en barrica, doce meses en tina de madera y seis en tina de inoxidable. La añada 2020 vino marcada por dos aspectos: la pandemia y la lluvia.

En nariz destacan ante todo los tostados de la barrica (aromas de coco) que tanto recuerdan al aroma que nos hemos encontrado en la tonelería; fruta negra madura, cueros nobles, pimienta, tabaco, ciruelas en licor...

En boca encontramos cierta frescura, un vino fluido, con un tanino pulido, y con los tostados de la madera dominante en toda su estructura.

Único 2015, Vega Sicilia, DO Ribera del Duero, 420€

Vino icónico de la casa, realizado con Tinto Fino y un 4% de Cabernet Sauvignon. El vino realiza una crianza de cinco años en madera y cinco años en botella antes de salir al mercado.

Esta añada es la primera que hizo el actual enólogo de la casa, Gonzalo Iturriaga. Y sólo olfatear el vino ya vemos un cambio en el estilo de los vinos que han caracterizado siempre esta casa. Si bien antes encontrábamos aquellas maderas más usadas y unas puntas de acidez volátil (completamente normales en estas crianzas), ahora, encontramos un predominio de los tostados de la madera, con una fruta negra madura, un vino más perfumado, un vino con una boca un poco más musculada que el Valbuena 5º.

Me ha sorprendido que Vega Sicilia haya «dejado» cambiar el estilo que ha identificado los históricos vinos de la casa.

Oremus 5 puttonyos 2018 , Tokaj-Oremus, Hungría. 62€

Acabamos la cata con el 5 puttonyos, un vino dulce (169g/l) elaborado con las variedades Furmint, Zéta y Sárgamuskotály. Fermenta en barricas nuevas de roble Húngaro, crianza de 2 años en barrica y tres años de crianza en botella.

La añada 2018 ha sido la más seca y calurosa de la historia de la bodega, con mayor sobremaduración de la uva y con menos botrytis de lo habitual.

En nariz tenemos aromas de membrillo, orejones, fruta confitada, miel... pero también notas florales y cítricas, acompañado de una leve acidez volátil (pegamento imedio).

Dulce en boca, pero nada empalagoso por su buena acidez que le da frescura y lo hace vivo. Un vino largo y limpio. Muy agradable, que puede asegurar largas sobremesas.

Y dicho esto, recibimos como obsequio un libro sobre Vega Sicilia escrito por José Peñin y nos vamos.

Magnífica visita a la bodega Española más prestigiosa a nivel internacional.